

国際調理製菓専門学校

シェフ学科

カリキュラム概要

年間授業進度計画予定表

No.

(1)	教科名	公衆衛生学(食生活と健康)
(2)	対象学年	1 年
(3)	対象学科	シェフ学科・健康給食学科・カフェ学科・調理師学科
(4)	テキスト・教材	新 調理師養成教育全書 必修編 1「食生活と健康」・プリント補足資料

(5)	年間規定時間数	90 時間
(6)	週あたり時間数予定	3 時間
(7)	到達目標	調理師として必要な「食生活と健康」に関する知識・教養の習得
(8)	評価方法	授業の受講態度及び小テスト/期末試験等の成績などにより、総合的に評価

予 定			
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント
1	3	【第1章 調理師と健康】 第1章のねらい/ポイント 1 健康の考え方 ① 健康とは何か 健康の定義(WHO憲章)とその概念 ② わが国の健康水準 平均寿命 死亡率 乳児死亡率 人口動態調査 ③ 目指すべき健康とは 健康寿命 健康を増進する環境づくり ヘルスプロモーション	【第1章】 1 健康の定義を理解し、わが国の現状と、理想とする健康の状態を学ぶことで、以下の章での指針とする。
2	3	2 食と健康の関係 ① 食生活が健康に果たす役割 ライフステージ 生活習慣病 メタボリックシンドローム 摂食障害(拒食症/過食症)	2 食生活と健康の関連を理解し、どのような食生活をすれば1①の定義のような健康を得られるかを学ぶ。
3	3	② 健康的な食生活習慣づくり 食生活指針(10の視点) 3 調理師の役割 ① 調理師の成り立ち 調理師の歴史	3 調理師の成り立ちを知り、調理師法の概要を知る。また、国民が食生活を送るうえでどのような役割を担っているかを考え、減塩など様々な知識を得ることで健康でおいしい食事を提供することの大切さを学ぶ。
4	3	② 調理師法の概要 目的/定義/免許 調理師試験 免許の申請/登録/変更等 名簿の訂正/削除 免許証の書換え/取り消し 就業届け出制度 設置努力義務 調理技術審査 調理師会	3 調理師の成り立ちを知り、調理師法の概要を知る。また、国民が食生活を送るうえでどのような役割を担っているかを考え、減塩など様々な知識を得ることで健康でおいしい食事を提供することの大切さを学ぶ。
5	3	③ 食生活における調理師の役割 健康を維持増進させる食事の提供 おいしさと喜びを与える料理に製作 生活習慣病の予防 食の安全・安心の確保 食育の実践 環境と調和した食資源の有効利用【小テスト: 範囲 調理師と健康】	3 調理師の成り立ちを知り、調理師法の概要を知る。また、国民が食生活を送るうえでどのような役割を担っているかを考え、減塩など様々な知識を得ることで健康でおいしい食事を提供することの大切さを学ぶ。
6	3	【第2章 食生活と疾病】 第2章のねらい/ポイント 1 疾病の動向とその予防 ① 疾病の動向 ② 疾病の予防 予防活動の分類 予防活動の変化 死亡原因の変化	【第2章】 1 代表的な疾病とその概要を理解する。
7	3	2 生活習慣病 ① 生活習慣病とは 三大生活習慣病(がん/心疾患/脳血管疾患) 生活習慣病の増加/リスク要因(危険因子) 喫煙/飲酒 (1) がん がんの原因/メカニズム 食習慣と生活環境との関係 増加/減少のがん(男女別、肺・大腸・胃・乳がんなど)	2 食生活と関連の深い生活習慣病を学ぶ。また適切な食生活が生活習慣病の予防につながることを理解する。
8	3	(2) 心疾患 虚血性心疾患、心筋梗塞、狭心症 (3) 脳血管疾患 脳内出血、脳梗塞、くも膜下出血	2 食生活と関連の深い生活習慣病を学ぶ。また適切な食生活が生活習慣病の予防につながることを理解する。
9	3	(4) その他 高血圧 糖尿病のタイプ 2型糖尿病 合併症 インスリン 脂質異常症 LDL/HDLコレステロール 骨粗しょう症 痛風 ② 生活習慣病の国際比較と生活習慣の重要性 死亡原因の欧米型 食習慣の洋風化 ③ 生活習慣病の予防 基本的な生活習慣の見直し(改善) 健康を維持するための7つの生活習慣(フレスロー) がんを防ぐための新12カ条(がん研究振興財団) がん対策基本法	2 食生活と関連の深い生活習慣病を学ぶ。また適切な食生活が生活習慣病の予防につながることを理解する。
10	3	【第3章 健康づくり】 第3章のねらい/ポイント 1 健康づくり対策 ① 疾病予防から健康増進へ 疾病予防の段階 第1次予防 健康の維持増進 発症予防 第2次予防 疾病の早期発見・早期治療 がん検診 第3次予防 機能の維持・回復訓練 リハビリテーション 健康増進 リスクの低減 ゼロ次予防【小テスト: 範囲 食生活と疾病~疾病予防の段階】 ② 健康増進法 目的/責務の明確化/基本方針など 国民健康・栄養調査 保健指導・栄養指導の実施 特定給食施設での栄養管理 受動喫煙の防止 特別用途表示等	【第3章】 1 わが国の健康増進の対策がどのような行われているかを学び、その中の調理師の位置づけを理解する。 また、健康に有用な食品に関する表示方法を学ぶ。
11	3	③ わが国における健康づくり対策 健康づくり対策の概要 国民健康づくり運動(健康日本21) 新健康フロンティア戦略 健康日本21(第2次) 健康寿命の延伸 生活習慣病の発症予防 ④ 健康教育 健康教育の目的/方法 健康づくりのための体系的指針 ⑤ 健康に関する食品情報 食品表示法による表示 食品表示基準 栄養成分表示/強調表示 栄養機能食品 機能性表示食品 特別用途食品	【第3章】 1 わが国の健康増進の対策がどのような行われているかを学び、その中の調理師の位置づけを理解する。 また、健康に有用な食品に関する表示方法を学ぶ。
12	3	③ わが国における健康づくり対策 健康づくり対策の概要 国民健康づくり運動(健康日本21) 新健康フロンティア戦略 健康日本21(第2次) 健康寿命の延伸 生活習慣病の発症予防 ④ 健康教育 健康教育の目的/方法 健康づくりのための体系的指針 ⑤ 健康に関する食品情報 食品表示法による表示 食品表示基準 栄養成分表示/強調表示 栄養機能食品 機能性表示食品 特別用途食品	【第3章】 1 わが国の健康増進の対策がどのような行われているかを学び、その中の調理師の位置づけを理解する。 また、健康に有用な食品に関する表示方法を学ぶ。
13	3	③ わが国における健康づくり対策 健康づくり対策の概要 国民健康づくり運動(健康日本21) 新健康フロンティア戦略 健康日本21(第2次) 健康寿命の延伸 生活習慣病の発症予防 ④ 健康教育 健康教育の目的/方法 健康づくりのための体系的指針 ⑤ 健康に関する食品情報 食品表示法による表示 食品表示基準 栄養成分表示/強調表示 栄養機能食品 機能性表示食品 特別用途食品	【第3章】 1 わが国の健康増進の対策がどのような行われているかを学び、その中の調理師の位置づけを理解する。 また、健康に有用な食品に関する表示方法を学ぶ。
14	3	③ わが国における健康づくり対策 健康づくり対策の概要 国民健康づくり運動(健康日本21) 新健康フロンティア戦略 健康日本21(第2次) 健康寿命の延伸 生活習慣病の発症予防 ④ 健康教育 健康教育の目的/方法 健康づくりのための体系的指針 ⑤ 健康に関する食品情報 食品表示法による表示 食品表示基準 栄養成分表示/強調表示 栄養機能食品 機能性表示食品 特別用途食品	【第3章】 1 わが国の健康増進の対策がどのような行われているかを学び、その中の調理師の位置づけを理解する。 また、健康に有用な食品に関する表示方法を学ぶ。
15	3	③ わが国における健康づくり対策 健康づくり対策の概要 国民健康づくり運動(健康日本21) 新健康フロンティア戦略 健康日本21(第2次) 健康寿命の延伸 生活習慣病の発症予防 ④ 健康教育 健康教育の目的/方法 健康づくりのための体系的指針 ⑤ 健康に関する食品情報 食品表示法による表示 食品表示基準 栄養成分表示/強調表示 栄養機能食品 機能性表示食品 特別用途食品	【第3章】 1 わが国の健康増進の対策がどのような行われているかを学び、その中の調理師の位置づけを理解する。 また、健康に有用な食品に関する表示方法を学ぶ。
コマ数 小計	45 h		

予 定			
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント
16	3	特定保健用食品(一般型/規格基準型/疾病リスク低減表示/条件付き) その他の表示 公正マーク 冷凍食品/HACCP/JHFA/JPA/SQマーク 容器包装に関する表示 資源有効利用促進法	
17	3	2 心の健康づくり ① 心身相関とストレス 欲求のしくみ 適応機制 心身相関のしくみ ストレスのしくみ 心的外傷後ストレス障害(PTSD) ② ストレスの対処方法 原因に向き合う 見方や考え方を変える	2 心と体の関係を知り、ストレスが引き起こす健康障害を学ぶ。 ストレスへの対処法を知ることによって、今後の職業生活の助けかけとする。
18	3	気分転換をする 気分転換の方法(スポーツ/食事/会話/入浴/運動 など) マイナスの対処方法 相談をする ③ 心の健康と自己実現 自己実現 自己実現の達成	2 心と体の関係を知り、ストレスが引き起こす健康障害を学ぶ。 ストレスへの対処法を知ることによって、今後の職業生活の助けかけとする。
19	3	【第4章 調理師と食育】 第4章のねらい/ポイント 1 食育とは ① 食育の定義 食育基本法における定義 知育/徳育/体育の基礎 ② 食育の意義 現代社会の食生活	【第4章】 1 食育とは何かを学び、食育推進の必要性を理解する。
20	3	③ 食育基本法の概要 目的 基本理念 国や地方公共団体の責務 基本的施策 食育推進会議・基本計画 食育白書	2 正しい知識を提供できるように、現代の食生活の問題点を把握する。
21	3	2 食育における調理師の役割 ① 正しい知識の提供 食生活の課題 食料事情の課題 食料自給率の減少 品目別/穀物/総合食料自給率 膨大な食品ロス ② 食育の実践 食育インストラクターとしての実践 職場における実践 地域での実践 【小テスト: 範囲 食品表示~調理師と食育】	2 正しい知識を提供できるように、現代の食生活の問題点を把握する。
22	3	【第5章 労働と健康】 第5章のねらい/ポイント 1 労働と健康 ① 作業環境と健康 作業環境管理 作業管理 健康管理 労働衛生教育 労働衛生管理体制の整備 ② 作業条件と健康 労働時間 休憩 休日 有給休暇 賃金 年少者の保護 母性保護 解雇の制限 ③ 職業病 主な職業病とその職種(原因: 作業方法別/作業環境別) ④ 労働災害 労働災害とは 近年の労働災害 労働災害が起こったら	【第5章】 1 労働環境の現状を学ぶ。労働者の健康増進のために必要な事項を理解する。
23	3	2 調理師の職場環境 ① 職場環境の現状 調理師の数 賃金 労働時間 ② 調理師の職場環境 調理場(自然/人工換気 採光/照明) 食品製造施設 調理場での衣服 繊維素材 ③ 調理施設での労働災害 事例 予防法・対処法	2 調理師の職場環境の現状を学び、正しい労働条件を把握する。
24	3	【第6章 環境と健康】 第6章のねらい/ポイント 1 生活環境 ① 生活環境の衛生 生態系 食物連鎖 ② 現代の生活環境 生活環境の概要 ③ 環境因子 人を取り巻く環境因子 2 環境条件 ① 大気(組成、気圧、温度、気候) ② 水(水の重要性、上・下水道) ③ 住居 健康で安全な条件 ④ 廃棄物 一般/産業廃棄物 リサイクル法 ⑤ 放射線 電磁/非電磁放射線 マイクロウェーブ 電子レンジ 太陽光線 (紫外線・可視光線・赤外線) 【小テスト: 範囲 労働と健康~環境条件】	【第6章】 1 私たちを取り巻く環境を知り、環境の問題点・課題について学ぶ。
25	3	3 環境汚染とその対策 ① 広がる環境汚染 公害とは 環境基本法 公害の歴史 (第1期~第4期) 四大公害病(四日市ぜんそく、水俣病/新潟水俣病、 イタイイタイ病) 光化学スモッグ ② 空気汚染 空気汚染による公害 室内(調理場、食堂内等)の防止対策 浮遊じん PM2.5(微小粒子状物質) ③ 水質汚染 水質汚染公害/現状 水質基準 安全な水の確保について ④ 騒音・振動・悪臭 騒音公害 騒音/振動規制法 悪臭防止法 基準規制値 ⑤ 環境問題とその取り組み 環境ホルモン(外因性内分泌かく乱化学物質) ダイオキシンなど シックハウス症候群 地球温暖化 温室効果ガス(CO2、 メタンなど) 地球温暖化の影響 温暖化防止/温室効果ガス排出量の削減対策 酸性雨 オゾン層の破壊 紫外線(UV-A,UV-B,UV-C) ノンフロン冷蔵庫 食品に含まれる放射性物質 循環型社会の形成 食品リサイクル法 食品環境資源	2 環境を形成している条件を学び、成り立ちを知る。 3 環境汚染の現状を学ぶ。最新の環境問題を踏まえて、環境が健康と食生活に及ぼす影響を理解する。
26	3	2 環境条件 ① 大気(組成、気圧、温度、気候) ② 水(水の重要性、上・下水道) ③ 住居 健康で安全な条件 ④ 廃棄物 一般/産業廃棄物 リサイクル法 ⑤ 放射線 電磁/非電磁放射線 マイクロウェーブ 電子レンジ 太陽光線 (紫外線・可視光線・赤外線) 【小テスト: 範囲 労働と健康~環境条件】	2 環境を形成している条件を学び、成り立ちを知る。 3 環境汚染の現状を学ぶ。最新の環境問題を踏まえて、環境が健康と食生活に及ぼす影響を理解する。
27	3	3 環境汚染とその対策 ① 広がる環境汚染 公害とは 環境基本法 公害の歴史 (第1期~第4期) 四大公害病(四日市ぜんそく、水俣病/新潟水俣病、 イタイイタイ病) 光化学スモッグ ② 空気汚染 空気汚染による公害 室内(調理場、食堂内等)の防止対策 浮遊じん PM2.5(微小粒子状物質) ③ 水質汚染 水質汚染公害/現状 水質基準 安全な水の確保について ④ 騒音・振動・悪臭 騒音公害 騒音/振動規制法 悪臭防止法 基準規制値 ⑤ 環境問題とその取り組み 環境ホルモン(外因性内分泌かく乱化学物質) ダイオキシンなど シックハウス症候群 地球温暖化 温室効果ガス(CO2、 メタンなど) 地球温暖化の影響 温暖化防止/温室効果ガス排出量の削減対策 酸性雨 オゾン層の破壊 紫外線(UV-A,UV-B,UV-C) ノンフロン冷蔵庫 食品に含まれる放射性物質 循環型社会の形成 食品リサイクル法 食品環境資源	2 環境を形成している条件を学び、成り立ちを知る。 3 環境汚染の現状を学ぶ。最新の環境問題を踏まえて、環境が健康と食生活に及ぼす影響を理解する。
28	3	2 環境条件 ① 大気(組成、気圧、温度、気候) ② 水(水の重要性、上・下水道) ③ 住居 健康で安全な条件 ④ 廃棄物 一般/産業廃棄物 リサイクル法 ⑤ 放射線 電磁/非電磁放射線 マイクロウェーブ 電子レンジ 太陽光線 (紫外線・可視光線・赤外線) 【小テスト: 範囲 労働と健康~環境条件】	2 環境を形成している条件を学び、成り立ちを知る。 3 環境汚染の現状を学ぶ。最新の環境問題を踏まえて、環境が健康と食生活に及ぼす影響を理解する。
29	3	3 環境汚染とその対策 ① 広がる環境汚染 公害とは 環境基本法 公害の歴史 (第1期~第4期) 四大公害病(四日市ぜんそく、水俣病/新潟水俣病、 イタイイタイ病) 光化学スモッグ ② 空気汚染 空気汚染による公害 室内(調理場、食堂内等)の防止対策 浮遊じん PM2.5(微小粒子状物質) ③ 水質汚染 水質汚染公害/現状 水質基準 安全な水の確保について ④ 騒音・振動・悪臭 騒音公害 騒音/振動規制法 悪臭防止法 基準規制値 ⑤ 環境問題とその取り組み 環境ホルモン(外因性内分泌かく乱化学物質) ダイオキシンなど シックハウス症候群 地球温暖化 温室効果ガス(CO2、 メタンなど) 地球温暖化の影響 温暖化防止/温室効果ガス排出量の削減対策 酸性雨 オゾン層の破壊 紫外線(UV-A,UV-B,UV-C) ノンフロン冷蔵庫 食品に含まれる放射性物質 循環型社会の形成 食品リサイクル法 食品環境資源	2 環境を形成している条件を学び、成り立ちを知る。 3 環境汚染の現状を学ぶ。最新の環境問題を踏まえて、環境が健康と食生活に及ぼす影響を理解する。
30	3	3 環境汚染とその対策 ① 広がる環境汚染 公害とは 環境基本法 公害の歴史 (第1期~第4期) 四大公害病(四日市ぜんそく、水俣病/新潟水俣病、 イタイイタイ病) 光化学スモッグ ② 空気汚染 空気汚染による公害 室内(調理場、食堂内等)の防止対策 浮遊じん PM2.5(微小粒子状物質) ③ 水質汚染 水質汚染公害/現状 水質基準 安全な水の確保について ④ 騒音・振動・悪臭 騒音公害 騒音/振動規制法 悪臭防止法 基準規制値 ⑤ 環境問題とその取り組み 環境ホルモン(外因性内分泌かく乱化学物質) ダイオキシンなど シックハウス症候群 地球温暖化 温室効果ガス(CO2、 メタンなど) 地球温暖化の影響 温暖化防止/温室効果ガス排出量の削減対策 酸性雨 オゾン層の破壊 紫外線(UV-A,UV-B,UV-C) ノンフロン冷蔵庫 食品に含まれる放射性物質 循環型社会の形成 食品リサイクル法 食品環境資源	2 環境を形成している条件を学び、成り立ちを知る。 3 環境汚染の現状を学ぶ。最新の環境問題を踏まえて、環境が健康と食生活に及ぼす影響を理解する。
コマ数 合計	45 h		

年間授業進度計画予定表

No.

(1)	教科名	栄養学
(2)	対象学年	1年
(3)	対象学科	シェフ学科・健康給食学科・カフェ学科
(4)	テキスト・教材	新調理師養成講座教育全書2 食品と栄養の特性

(5)	年間規定時間数	90H
(6)	週あたり時間数予定	3H
(7)	到達目標	①栄養と健康との関連を理解し、おいしく安全な食事を提供できるための知識を習得する ②課題のプリントを整理することで理解する力、学んだことを基に工夫して献立作成ができる
(8)	評価方法	学期末試験 授業態度 小テスト 課題

予 定			
回数	コマ数	指導内容(上段)・学習活動(下段)	指導ポイント
1	3	栄養学とは何を学ぶ学問か オリエンテーション(一年間の目標、自己紹介)	栄養学を学ぶ目的を考えさせる。食と健康の密接な関係を理解させる
2	3	栄養と健康(種類、食品の成分と体の成分、食品の3つの機能) 配付プリントを行う。確認テスト①	五大栄養素、種類と機能と食品や体の構成成分として消化する仕組みを理解させる
3	3	自分に合った摂取エネルギー算出法 BMI・標準体重、基礎代謝量、1日の摂取エネルギーの計算	エネルギーの収支バランスの理解と自己の適正摂取量を計算し興味関心を持たせる
4	3	炭水化物(糖質の種類、特徴、働き、主食、甘味料) 配付プリントを行う。確認テスト②	エネルギー源としての役割を理解させ、主食の献立を工夫させる
5	3	炭水化物(食物繊維) 配付プリントを行う。献立作成。確認テスト③	食物繊維の役割を理解させ食物繊維の多い食品を組み合わせた献立を工夫させる
6	3	脂質(種類、特徴、働き、脂肪酸の油) 自己の食事の問題点と改善点を整理。確認テスト④	脂質の役割と調理の工夫でバランスの取れた食事を理解させる
7	3	脂質(食品中のコレステロールと摂取量) 配付プリントを行う。献立作成。発表⑤	過不足による体調の変化、生活習慣病の予防と調理の工夫を考えさせる
8	3	たんぱく質(種類、特徴、働き、体の構成成分) 配付プリントを行う。確認テスト⑥	必須アミノ酸の役割を理解させ、たんぱく質を主とした献立作成をさせる
9	3	たんぱく質の補足効果(食品の組み合わせ) 配付プリントを行う。確認テスト⑦	栄養価を高める効果や影響を理解させる
10	3	ビタミン(種類、特徴、働き) 配付プリントにビタミンと役割をまとめる。確認テスト⑧	水溶性と不溶性ビタミンの役割、ビタミン補剤の有効性を理解させる
11	3	ビタミン(過不足と疾病の関連) 多く含む食品と調理の工夫を考え、献立作成。発表	生活習慣病との関連を理解させ、ビタミンの特徴を活かした献立を作成させる
12	3	ミネラル(種類、特徴、働き) 配付プリントにミネラルの役割をまとめる。確認テスト⑨	塩分摂取量であるが重要な役割があることを理解させる
13	3	ミネラル(過不足と疾病の関連) 多く含む食品と調理の工夫を考え、献立作成。発表	生活習慣病との関連を理解させ、ミネラルの特徴を活かした献立を作成させる
14	3	水分 機能性成分(3つの機能) 配付プリントを行う。確認テスト⑩	水分の出入バランスと機能性成分の効果を理解させる
15	3	前期テスト対策 ①～⑩までの確認テスト復習	
		※上段：指導内容 ※下段：学習活動	
コマ数合計	45		

予 定			
回数	コマ数	指導内容(上段)・学習活動(下段)	指導ポイント
16	3	前期テスト返却、復習	前期の復習
17	3	食品の摂取について(生理的欲求 心理的欲求) 配付プリントを行う。確認テスト⑪	食欲の仕組みを理解させる
18	3	栄養素の消化(構造、働き、消化液の分泌) 配付プリントを行う。確認テスト⑫	消化器官の機能を理解させる
19	3	栄養素の消化(口腔内、胃内、小腸内、大腸での消化) 配付プリントを行う。確認テスト⑬	消化器官と消化の役割を理解させる
20	3	腸内細菌(腸内細菌の種類、働き) 配付プリントを行う。確認テスト⑭	腸内の環境と乳酸菌の効果
21	3	栄養素の吸収 配付プリントを行う。確認テスト⑮	栄養素の吸収、経路と体外に排出するまでの流れを理解する
22	3	肝臓・腎臓の役割 配付プリントを行う。確認テスト⑯	消化吸収に必要な臓器であることを理解させる
23	3	栄養素の代謝(糖質、脂質、たんぱく質の代謝) 配付プリントを行う。確認テスト⑰	糖質、脂質、たんぱく質の代謝の仕組みを理解させる
24	3	日本人の食事摂取基準・日本食品標準成分表 配付プリントを行う。確認テスト⑱	指標と活用について理解させる
25	3	食品分類法(3色食品群、4つの食品群、6つの基礎食品群)・栄養バランス食 配付プリントを行う。確認テスト⑲	それぞれの食品群で適量を理解し、献立を解決させる
26	3	ライフステージと栄養(妊娠期・授乳期・乳児期の栄養) 配付プリントを行う。確認テスト⑳	母体の健康維持と胎児から授乳期の栄養について理解させる
27	3	ライフステージと栄養(学童期・思春期の栄養) 配付プリントを行う。確認テスト㉑	成長、発達に見合った栄養の取り方について理解させる
28	3	ライフステージと栄養(青年期・壮年期・中年期・高齢期の栄養) 配付プリントを行う。確認テスト㉒	生活習慣病との関連と調理の工夫を理解させる
29	3	食にまつわる問題・課題 食にかかわる問題をできることから考え、発表	食事情に興味関心を高め、実践につなげる
30	3	後期テスト対策 ㉑～㉒までの確認テストの復習	理解度を評価
		※上段：指導内容 ※下段：学習活動	
コマ数合計	45		

年間授業進度計画予定表

No.

(1)	教科名	食 品 学
(2)	対象学年	1年
(3)	対象学科	シェフ学科・健康給食学科・カフェ学科・調理師学科
(4)	テキスト・教材	食品学（調理師養成教育全書⑤） 食品成分表 プリント 実物教材

(5)	年間規定時間数	60h
(6)	週あたり時間数予定	2h
(7)	到達目標	調理師免許取得
(8)	評価方法	学期末試験 授業態度 小テスト 課題

回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント
1	2	自己紹介 調理師の社会的使命と意識 食品学を学ぶ目的 第1章食品学概論 1. 食品学とは	スタートは大切 料理人はエンターテイナーと意識。 食品の種類、食の価値、食物と食品の違いを理解する。
2	2	①小テスト（食品の機能特性） 2. 食品の種類と分類 市販食品の表示しらべ	食品の分類法について知る。 食品に表示がある事を知り、読み取るようになる。 食品成分と成分性質からできているか知る。 各成分が担っている体内での働きや機能を知る。
3	2	3. 食品の成分と性質 水分 炭水化物 脂質 たんぱく質	生活習慣病とかわり深い部分は理解する。 期待される機能性成分について知る。
4	2	②小テスト（成分と性質-1） ビタミン ミネラル 嗜好成分	成分表の分類、配列、利用上の注意各事項、食品成分表を活用してみる。
5	2	③小テスト（成分と性質-2） 4. 食品成分表とその活用 課題	食品加工の目的、方法、特徴について学ぶの基礎となる。
6	2	5. 食品の加工と貯蔵 ①食品の加工 ②食品の貯蔵	食品貯蔵の目的、方法、特徴について学ぶの基礎となる。
7	2	④小テスト（加工と貯蔵） 第2章食品の特徴と性質 1. 植物性食品とその加工品 米	植物性食品との違いを説明し、理解を深める。 植物性食品の分類と加工品について理解する。
8	2	①穀類 米 小麦その他の穀類	主食である米について種類、構造、特性を知る。 小麦その他の穀類の構造、特性、利用を知る。
9	2	④小テスト（穀類） ②いも類及びでん粉類 ③砂糖及び甘味類	いも類及びでん粉類の特性、利用を知る。 砂糖及び甘味類の特性、利用を知る。
10	2	⑤小テスト（豆と豆類） ④豆類 大豆 小豆及びその他の豆類	大豆の機能性たん白質としての重要性、特性、利用を知る。 その他の豆類の特性と利用を知る。
11	2	⑥小テスト（豆類） ⑤糧実類 ⑥野菜類総論と分類	糧実類の分類と特性を知る。 野菜類の栄養的価値、生活習慣病予防の食料を知る。
12	2	⑦小テスト（糧実類） 野菜類各論と加工品 活性酸素と抗酸化食品	各種野菜の栄養的価値と利用について理解を深める。 抗酸化食品の中での野菜の位置づけを知る。
13	2	⑧小テスト（野菜類） ⑦果実類 ⑧きのこ類	果実の栄養的価値について知る。 きのこ類の3次産品としての役割と種類を知る。
14	2	⑨小テスト（果実・きのこ） ⑨菌類 夏休みの課題（食品調べ）（食に関することわざ調べ）	菌類の3次産品としての役割と種類を知る。 内容共アピール性も、成分表インターネットなどメディアからの引用も期待。
15	2	前期授業のまとめ 前期期末試験対策	前期期末試験に向けた総復習 試験対策
コマ数合計	30		

回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント
16	2	前期末試験について 香辛料 フレッシュとドライの比較	ハーブは飲料と料理用の違い 香辛料のフレッシュとドライに触れる。
17	2	第2章食品の特徴と性質 2. 動物性食品とその加工品 ①魚介類	動物性食品とは？ 魚介類の果たす栄養的役割
18	2	魚介類の一般成分特性 主な魚介類の特徴	私語便直と鮮度 鰯の魚介の種類 利用方法加工品
19	2	②食肉類 ①小テスト（魚介類） 食肉類の一般成分特性	構造と肉質について学ぶ
20	2	主な食肉の特徴と加工品 新潟地鶏	部位の違いと調理方法についてプリントで学ぶ。
21	2	③卵類 ②小テスト（食肉類） 卵の一般成分特性	完全食品としての卵の価値 鶏卵の多様性と実際の食品例
22	2	④乳類 ③小テスト（卵類） 牛乳の一般成分特性	牛乳の空き缶から種類と特性を知る。 乳製品などから牛乳の加工製品を知る。 チーズのいろいろの性質をみる。
23	2	牛乳と乳製品の種類	食用ゆでの性状 トランス脂肪酸 脂肪の構造の違いが性質に影響していることを知る。 非アルコール飲料とアルコール飲料
24	2	3. 油脂 ④小テスト（牛乳） 動物性油脂と植物性油脂	食用ゆでの性状 トランス脂肪酸 脂肪の構造の違いが性質に影響していることを知る。 非アルコール飲料とアルコール飲料
25	2	4. 嗜好品 嗜好飲料 ⑤小テスト（油脂） 菓子類と嗜好飲料	調味料 香辛料の果たす役割 子らの調味料
26	2	5. 調味料及び香辛料 食塩 食酢 みそ 醤油 ソース みりん	調理加工食品の分類 構造方法成分表を見ながら理解を深める。
27	2	6. 調理加工品 ⑥小テスト（その他）	各種表示制度から食の安心安全 アレルギー表示について
28	2	第3章食品の表示 各種表示制度	各種表示制度から食の安心安全 アレルギー表示について
29	2	食品学後期授業まとめ	後期試験に向けて学んだ内容の総復習
30	2	後期期末試験対策 各種表示制度	アレルギーひょうじについて。
コマ数合計	30		

年間授業進度計画予定表

No.

(1)	教 科 名	食品衛生学（実習）
(2)	対 象 学 年	1 年 生
(3)	対 象 学 科	シェフ学科・健康給食学科・カフェ学科
(4)	テ キ ス ト ・ 教 材	新 調理師養成教育全書（必修編） 3.食品の安全と衛生

(5)	年間規定時間数	30時間
(6)	通あたり時間数予定	4時間(前期、または後期の8週間)
(7)	到達目標	実習を通して、講義で学んだ食品衛生に関する知識を深め、調理現場での衛生管理の実際に役立てる知識および技術を習得する。
(8)	評価方法	期末試験 確認テスト 提出物 授業態度

予 定			
回数	コマ数	指導内容 ・ 実習内容	指導ポイント
1	2	オリエンテーション 実習上の諸注意・心得、細菌学の基礎	実習の目的
	2	人体に付着・定着する細菌に対する理解（１）	人体の棲息箇の存在
2	2	前回の判定および分離菌の解説	菌の培養
	2	細菌の染色理論および染色	グラム染色
3	2	人体に付着・定着する細菌に対する理解（２）	人体の棲息箇の存在
	2	前回の判定および分離菌の解説	菌の培養
4	2	飲用水・非飲用水の細菌学的・化学検査	水道水の衛生
	2	前回の判定および分離菌の解説	菌の培養
5	2	食材からの食中毒起因菌の分離	食品の衛生状態
	2	前回の判定および分離菌の解説	菌の培養
6	2	食肉および魚肉練り製品の鮮度・品質管理	生肉・生肉の鮮度判定
	2	生卵・牛乳の鮮度検査	卵・牛乳の鮮度判定
7	2	穀類の鮮度・品質検査	米の鮮度判定
	2	食器の残留物・洗剤の残留検査	食器の洗浄度チェック
8	2	実習のまとめ	
	0		
コマ数合計	30		

[illegible]

年間授業進度計画予定表

No.

(1)	教科名	衛生法規
(2)	対象学年	1年
(3)	対象学科	シェフ学科・健康給食学科・カフェ学科・調理師学科
(4)	テキスト・教材	調理師養成教育全書

(5)	年間規定時間数	30H
(6)	週あたり時間数予定	1H
(7)	到達目標	調理師として必要な「食品の安全と衛生に関する衛生法規を中心とした知識」を習得する
(8)	評価方法	前期・後期の期末テストにおいて評価する

予 定			
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント
1	1	第一章 食の安全と衛生 法律の意義と衛生法規	学ぶ姿勢と動画付けを指導する
2	1	第一章 食の安全と衛生 (1) 食の安全を守る（食の安全に関する法規を学ぶ必要性について付加）	食品安全に関する法規の重要性を認識させる
3	1	第一章 食の安全と衛生 (2) 食の安全を脅かす要因、(3) 食の安全確保のしくみ	食中毒の発生傾向と国内および世界における法体系の解説
4	1	第一章 食の安全と衛生 (4) 食品衛生とは、(5) 食品衛生と調理師の責務	調理師に課せられた責務と役割を認識させる
5	1	第一章のまとめと小テスト	小テストにより理解度を確認し、不足部分を再指導する
6	1	第6章 食品安全対策 (1) 食品安全対策とは	食品安全基本法制定の経緯を解説する
7	1	第6章 食品安全対策 (2) 食品安全対策に関わる法律①食品衛生法	食品衛生法の成り立ちから衛生規制を理解させる
8	1	第6章 食品安全対策 (2) 食品安全対策に関わる法律①食品衛生法	食品衛生法における営業規制を解説する
9	1	第6章 食品安全対策 (2) 食品安全対策に関わる法律②食品安全基本法	食品安全基本法の基本理念に関する解説
10	1	第6章 食品安全対策 (3) 食品安全行政／中央組織（食品安全委員会）	食品安全基本法の中核である食品安全委員会に関する解説
11	1	第6章 食品安全対策 (3) 食品安全行政／地方組織（都道府県・政令市・特別区）	食品衛生行政の第一線は食品衛生監視員であることを解説
12	1	第6章 食品安全対策 (4) 食品安全情報の共有①食品表示②食品表示法	食品表示の意義と食品表示法のしくみを解説
13	1	第6章 食品安全対策 (4) 食品安全情報の共有②食品表示法	加工食品の表示を中心に個別表示項目を解説
14	1	第6章 食品安全対策 (4) 食品安全情報の共有②食品表示法	生鮮食品の表示に関する解説
15	1	第6章 食品安全対策 (4) 食品安全情報の共有②食品表示法③その他の法律による表示	JAS法の意義と表示制度および表示項目を解説
コマ数合計	15		

予 定			
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント
16	1	第6章 食品安全対策 (4) 食品安全情報の共有③その他の法律による表示	表示に関するすべての法規制を学習し振り返り小テストを行う
17	1	第6章 食品安全対策 (5) 食品調理施設・設備の安全対策／営業施設・設備の衛生管理①	ガイドラインが示す施設・設備とその規定理由を理解させる
18	1	第6章 食品安全対策 (5) 食品調理施設・設備の安全対策／営業施設・設備の衛生管理②	施設・設備の適切な運営について解説
19	1	第6章 食品安全対策 (5) 食品調理施設・設備の安全対策／営業施設・設備の衛生管理③	営業施設における施設・設備の規定と管理に関する振り返り小テストを行う
20	1	第6章 食品安全対策 (6) 調理従事者の健康管理	健康管理は食人衛生が中心となることを理解させる
21	1	第6章 食品安全対策 (7) 調理作業時における安全対策①食材の衛生管理	大口調理施設衛生管理マニュアルの解説
22	1	第6章 食品安全対策 (7) 調理作業時における安全対策②異物混入防止対策③手洗い	環境・人からの汚染防止対策の重要性を理解させる
23	1	第6章 食品安全対策 (7) 調理作業時における安全対策④洗浄・消毒・殺菌#1	洗浄・消毒・殺菌の意味を理解させる
24	1	第6章 食品安全対策 (7) 調理作業時における安全対策④洗浄・消毒・殺菌#2	様々な消毒・殺菌方法を解説する
25	1	第6章 食品安全対策 (8) 自主衛生管理 HACCP①HACCP#1	HACCPの解説と業界での取り組み状況を解説
26	1	第6章 食品安全対策 (8) 自主衛生管理 HACCP①HACCP#2	HACCPの7原則12手順及びISSOPを解説する
27	1	第6章 食品安全対策 (8) 自主衛生管理 HACCP②HACCPの普及・推進	HACCPを普及・推進する必要性を解説させるとともにHACCPに関する振り返り小テストを行う
28	1	第6章 食品安全対策 (9) 食品事故対①食中毒などの発生に対する危機管理#1	主な食中毒事例と発生原因及び回避手段を解説
29	1	第6章 食品安全対策 (9) 食品事故対①食中毒などの発生に対する危機管理#2	主な食中毒事例と発生原因及び回避手段を解説
30	1	第6章 食品安全対策 食品安全対策全般の総まとめ	主にHACCP及び危機管理に関する振り返り小テストを行う
コマ数合計	15		

年間授業進度計画予定表

No. _____

(1)	教科名	調理理論Ⅰ
(2)	対象学年	1年
(3)	対象学科	シェフ学科、健康給食学科、カフェ学科、
(4)	テキスト・教材	調理師養成教育全書4（調理理論と食文化概論）第1章・2章・4章

(5)	年間規定時間数	90時間
(6)	週あたり時間数予定	3H
(7)	到達目標	調理理論の教科書を使い知識を覚える
(8)	評価方法	前期・後期試験範囲をテストで評価し、採点を（100点満点）行う。授業態度、出席率も評価に含む。

予 定			
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント
1	3	第1章 調理理論を学ぶ意義	調理師となる為の重要性の理解
2	3	調理の目的 嗜好性の多様化	嗜好性の多様化、栄養価の向上、安全性の向上、文化の理解
3	3	美味しさの構成	テクスチャー、味や香り、美味しさの理解
4	3	食べ物の臭いにある原因 科学的要因	美味しさの基本となる5味の理解
5	3	プリント復習	
6	3	味の相互作用 食べ物の香について	異なる二つの物質を混ぜたときの効果を理解
7	3	物理的要因	温度、テクスチャー、外観、色などの要因の理解
8	3	テクスチャー・外観について	口の中で感じる性質の理解
9	3	食べる側にある要因	心理的、生理的、先天的機能的、環境的要因の理解
10	3	プリント復習	
11	3	第2章 調理の基本技術 非加熱調理、計量、洗浄、浸漬、切替、混合かくはん	非加熱調理における仕組み部分を理解
12	3	調理の基本操作 磨砕、粉砕、成型、圧搾、ろ過、冷凍冷却解凍	非加熱調理における仕組み部分を理解
13	3	加熱調理操作 湿式加熱、乾式加熱	加熱における調理方法を理解
14	3	まとめテスト1	
15	3	まとめテスト2	
16	3	まとめテスト3	
17	3	第4章 調理設備・器具と熱源 調理施設・設備とは	調理の目的や規模に応じて器具、設備の選択の理解
コマ数合計	51		

予 定			
回数	コマ数	指導内容	指導ポイント
18	3	調理器具、非加熱調理器具 はかり、温度計、包丁、フードプロセッサー、すり鉢	各器具の特徴と使用後の扱い方の理解
19	3	加熱調理調理器具 鍋、蒸籠、オーブン、コンベクション	対流加熱を理解
20	3	加熱調理器具 電子レンジ、電磁調理器	誘電加熱、誘導加熱の理解
21	3	冷蔵庫、冷凍庫	間接式、直冷式の理解
22	3	食器・容器 陶器、磁器、土器	陶磁器の特徴、産地の理解
23	3	金属器 アルミニウム製、アルマイト製、ステンレス製	素材による取り扱い方
24	3	洋食器の種類と特徴 皿、カトラリー、グラス類、コーヒーティーカップ	西洋料理フルコースにおける皿類、備品類の理解
25	3	中国料理、器の種類と特徴 皿、碗、蒸籠、酒器、茶器	
26	3	まとめテスト	
27	3	熱源の種類と特徴 気体燃料、固体燃料	石炭、まき、練炭、木炭、都市ガス、プロパンガス
28	3	電気コンロ、電気ヒーター、電子レンジ、電磁調理器	ジュール熱の発生による電気コンロ、電気ヒーターについての理解
29	3	まとめテスト1	
30	3	まとめテスト2	
コマ数合計	39		

年間授業進度計画予定表

No.

(1)	教 科 名	調理理論Ⅱ
(2)	対 象 学 年	2年
(3)	対 象 学 科	シェフ学科・健康給食学科・カフェ学科
(4)	テキスト・教材	調理師養成教育全書 4

(5)	年 間 規 定 時 間 数	60h
(6)	週あたり時間数予定	2h
(7)	到 達 目 標	植物性食品・動物性食品について学ぶ
(8)	評 価 方 法	前期・後期期末試験による評価

予 定			
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント
1	2	第1節 植物性食品 ① 穀類 1 米 (1) 白飯	
2	2	第1節 植物性食品 ① 穀類 1 米 (2) かゆ (3) 味付け飯	
3	2	第1節 植物性食品 ① 穀類 1 米 (4) 強飯 2 米粉 (1) 上新粉 (2) 白玉粉	
4	2	第1節 植物性食品 ① 穀類 3 小麦粉 (1) グルテン (2) ドウとバター 3 小麦粉 (3) 膨化	
5	2	第1節 植物性食品 ① 穀類 3 小麦粉 (4) 粘性 4 そば	
6	2	第1節 植物性食品 ① 穀類 4 そば	
7	2	第1節 植物性食品 ② いもおよびでんぷん類 1 いも類 (1) じゃがいも (2) さつまいも (3) さといも (4) やまのいも	
8	2	第1節 植物性食品 ② いもおよびでんぷん類 2 でんぷん類 (1) でんぷんの糊化と老化 (2) 主なでんぷん	
9	2	第1節 植物性食品 ③ 砂糖 1 砂糖の調理性 (1) 高い粘性性 (2) 高い水分の保持能力 (3) でんぷんの色化は糖 (4) 糖白の濃度の度 (5) たんぱく質の凝固に糖	
10	2	第1節 植物性食品 ③ 砂糖 1 砂糖の調理性 (6) 食品の防腐 (7) ゼリー形成 (8) 結晶化 (9) カラメル化 (10) 糖化糖の生成	
11	2	第1節 植物性食品 ③ 砂糖 2 砂糖の温度 第1節 植物性食品 ④ 豆類 1 大豆 (1) 大豆の吸収	
12	2	第1節 植物性食品 ④ 豆類 1 大豆 (2) 大豆の加熱 2 黒豆 3 小豆	
13	2	第1節 植物性食品 ⑤ 糧実類 第1節 植物性食品 ⑥ 野菜類 1 野菜の香り 2 野菜類のあく	
14	2	第1節 植物性食品 3 野菜類のテクスチャー (1) 水分 (2) ベクチン質の性質 4 野菜類の色の変化 (1) クロロフィル	
15	2	第1節 植物性食品 4 野菜類の色の変化 (2) カロチノイド (3) フラボノイド (4) アントシアニン (5) ポリフェノール類	
コマ数 合計	30		

予 定			
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント
16	2	第1節 植物性食品 ⑥ 野菜類 5 野菜類の調理による栄養成分の変化	
17	2	第1節 植物性食品 ⑦ 穀類 1 穀類の香り 2 穀類の色 3 穀類の特殊成分 (1) ベクチン (2) 酵素 第1節 植物性食品 ⑧ きのご類 1 きのご類の香り 2 きのご類の味	
18	2	第1節 植物性食品 ⑨ 藻類 1 藻類の色 (1) 緑藻類 (2) 褐藻類 (3) 紅藻類 2 藻類の味 3 藻類のだし	
19	2	第2節 動物性食品 ① 魚介類 1 魚介類の生食調理 (1) さしみ (2) あらい 1 魚介類の生食調理 (3) 塩締め (4) こぶ締め (5) 酢締め	
20	2	2 魚介類の加熱による変化 3 魚介類の加熱調理 (1) 煮魚 (2) 焼き魚 (3) ムニエル (4) 揚げ物 (5) 魚肉だんご	
21	2	第2節 動物性食品 ① 魚介類 4 いかと貝類の調理 (1) いか (2) 貝類	
22	2	第2節 動物性食品 ② 食肉類 1 食肉類の加熱による変化 (1) 弾力性の増加 (2) コラーゲンの変性と分解 (3) 肉汁の混出	
23	2	1 食肉類の加熱による変化 (4) うま味の増加 (5) 色の変化 (6) におい成分の変化 2 食肉類の軟化 (1) 機械的方法 (2) 酵素の利用 (3) 調味料の利用	
24	2	3 食肉類の調理 (1) 肉の部位と調理法 (2) 焼く調理 (3) 煮る調理 (4) ひき肉の調理 (5) 鶏肉の調理 (6) 副産物の調理	
25	2	第2節 動物性食品 ③ 卵類 2 卵類の凝固性 (1) 殻のままの調理 (2) 割卵して行う調理 2 卵類の凝固性 (3) 割りほくして行う調理 (4) 希釈卵液を用いる調理	
26	2	(6) その他の熱凝固性を利用したもの (7) 熱以外の凝固性 3 卵類の起泡性 (1) 卵白の起泡性 (2) 卵黄の起泡性 (3) 全卵の起泡性	
27	2	4 卵類の乳化性 第2節 動物性食品 ④ 乳類 1 牛乳 (1) 牛乳の調理による変化 (2) 牛乳の調理性 2 乳製品 (1) クリーム (2) バター (3) チーズ	
28	2	第3節 その他の食品 ① 油脂類 1 揚げ物の調理 (1) てんぷら (2) パン粉揚げ (3) ポテトチップ 2 調味料としての利用 (1) 香り、滑らかさの付与 (2) ドレッシング、マヨネーズ	
29	2	3 菓子への利用 (1) クリーミング性 (2) ショートニング性 (3) 溶解性と可塑性 第3節 その他の食品 ② 酸味料 1 食塩 (1)～(5) 2 食酢 (1)～(4) 3 みそ 4 しょうゆ	
30	2	第3節 その他の食品 ③ゲル状食品 1 寒天 2 ゼラチン 3 カラギーナン 4 ベクチン	
コマ数 合計	30		

年間授業進度計画予定表

No. _____

(1)	教科名	食文化概論
(2)	対象学年	2年
(3)	対象学科	シェフ学科・健康給食学科・カフェ学科
(4)	テキスト・教材	調理師養成教育全書 4

(5)	年間規定時間数	30h
(6)	週あたり時間数予定	1h
(7)	到達目標	日本・及び外国の食文化を学び、理解する。
(8)	評価方法	前期・後期期末試験による評価

予 定			
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント
1	1	第5章 食と文化 第1節 食文化の成り立ち ①食文化とは何か ②食文化の相対性	
2	1	第5章 食と文化 第2節 多様な食文化 ①自然環境と食文化	
3	1	第5章 食と文化 第2節 多様な食文化 ②宗教と食物禁忌	
4	1	第5章 食と文化 第2節 多様な食文化 ③食法・調理法などの多様性	
5	1	第5章 食と文化 第3節 食文化の共通化と国際化 ①食の伝播と変容 ②異文化交流による食の国際化	
6	1	第5章 食と文化 第3節 食文化の共通化と国際化 ③食生活の変容と食文化の創造	
7	1	第5章 食と文化 第3節 食文化の共通化と国際化 ④世界の食事情	
8	1	第5章のまとめ プリント	
9	1	第6章 日本の食文化 第1節 日本の食文化 ①原始 ②古代	
10	1	第6章 日本の食文化 第1節 日本の食文化 ③中世 ④近世	
11	1	第6章 日本の食文化 第1節 日本の食文化 ⑤近代 ⑥現代	
12	1	第6章 日本の食文化 第2節 日本料理の食文化 ①日本料理の特徴	
13	1	第6章 日本の食文化 第2節 日本料理の食文化 ②日本料理様式	
14	1	第6章 日本の食文化 第2節 日本料理の食文化 ③日本料理の食事作法	
15	1	第6章 日本の食文化 第3節 行事食と郷土料理 ①食文化の地域性 ②行事食	
コマ数 合計	15		

予 定			
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント
16	1	第6章 日本の食文化 第3節 行事食と郷土料理 ③郷土料理	
17	1	第6章 日本の食文化 第4節 現代の食生活と未来の食文化 ①食生活の現状	
18	1	第6章 日本の食文化 第4節 現代の食生活と未来の食文化 ② 食文化の未来	
19	1	第6章のまとめ プリント	
20	1	第7章 世界の料理と食文化 第1節 西洋料理の食文化 ①西洋料理の変遷	
21	1	第7章 世界の料理と食文化 第1節 西洋料理の食文化 ②西洋料理の特徴	
22	1	第7章 世界の料理と食文化 第1節 西洋料理の食文化 ③ 西洋料理様式 ④西洋料理の食事作法	
23	1	第7章 世界の料理と食文化 第2節 中国料理の食文化 ①中国料理の変遷	
24	1	第7章 世界の料理と食文化 第2節 中国料理の食文化 ②中国料理の特徴と系統	
25	1	第7章 世界の料理と食文化 第2節 中国料理の食文化 ③中国料理様式	
26	1	第7章 世界の料理と食文化 第2節 中国料理の食文化 ④中国料理の食事作法	
27	1	第7章 世界の料理と食文化 第3節 その他の国の料理の食文化 ①アジアの料理	
28	1	第7章 世界の料理と食文化 第3節 その他の国の料理の食文化 ②中東の料理 ③中南米の料理	
29	1	第7章のまとめ プリント	
30	1	1年のまとめ プリント	
コマ数 合計	15		

年間授業進度計画予定表

No.

(1)	教科名	調理実習(日本)
(2)	対象学年	1年
(3)	対象学科	シェフ学科、健康給食学科、カフェ学科
(4)	テキスト・教材	プリント配布

(5)	年間規定時間数	100H
(6)	週あたり時間数予定	3H
(7)	到達目標	基礎的な調理技術の習得
(8)	評価方法	前期・後期筆記試験、及び実技試験での評価(90%) 授業への取り組み(10%)

回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント
1	3	指し説明、コックコートの着方、包丁について、 お椀の構成、1番だし、2番だし	包丁の持ち、研ぎ、包丁研ぎの仕方 お椀の引き方、使用回数、洗い方
2	3	包丁研ぎ(薄刃) 砥石について、研ぎ方、手入れの仕方	包丁の研ぎ方、手入れの仕方 砥石の研ぎ方、研ぎ方
3	3	包丁研ぎ(柳刃) 砥石について、研ぎ方、手入れの仕方	包丁の研ぎ方、手入れの仕方 砥石の研ぎ方、研ぎ方
4	3	包丁研ぎ(出刃) 砥石について、研ぎ方、手入れの仕方	包丁の研ぎ方、手入れの仕方 砥石の研ぎ方、研ぎ方
5	3	味噌汁、大根の炒め煮、大根サラダ 大根の桂剥き	味噌汁の作り方、大根の炒め煮、大根の桂剥き 大根の桂剥き
6	3	大根のかつら剥き(復習) 基本の野菜の切り方を見る	大根のかつら剥き、大根の桂剥き 基本の野菜の切り方
7	3	沢煮焼 かつら剥き(復習)	沢煮焼の作り方、かつら剥き かつら剥き
8	3	玉子焼き(出汁巻き玉子) 錦野菜・胡麻酢	玉子焼きの作り方、出汁巻き玉子 錦野菜の作り方、胡麻酢
9	3	親子丼 隠元のピーナッツ和え、蛸汁	親子丼の作り方、隠元のピーナッツ和え、蛸汁 親子丼の作り方
10	3	鰯の三枚卸し、アジフライ キャベツの千切り パン粉の付け方、油の温度を見る	鰯の三枚卸し、アジフライ キャベツの千切り、パン粉の付け方、油の温度
11	3	鰯の三枚卸し、復習 蒲焼丼、ぶるるん木耳豆腐	鰯の三枚卸し、復習 蒲焼丼、ぶるるん木耳豆腐
12	3	鰯のホイル焼き、鰯たたき 梅ゼリー	鰯のホイル焼き、鰯たたき 梅ゼリーの作り方
13	3	烏賊の酢の物 曙和え	烏賊の酢の物、曙和え 曙和え
14	3	鰻のたたき	鰻のたたき
15	3	試験練習 鰯のタレカツ・チキンカツ(昼食として)	試験練習 鰯のタレカツ・チキンカツ(昼食として)
16	3	試験練習 鰻茶漬け、なめ茸卸し、大根サラダ(昼食として)	試験練習 鰻茶漬け、なめ茸卸し、大根サラダ(昼食として)
17	3	前期実技試験	前期実技試験
コマ数 合計	51		

回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント
18	3	土鍋御飯 水菓子(梨) 丸茄子のそぼろ揚げ、蟹かき	土鍋御飯の作り方、水菓子(梨) 丸茄子のそぼろ揚げ、蟹かき
19	3	秋刀魚の肝焼き 秋刀魚煮和え	秋刀魚の肝焼き、秋刀魚煮和え 秋刀魚の肝焼き
20	3	松茸土瓶蒸し 松茸御飯 鰻餅	松茸土瓶蒸し、松茸御飯 鰻餅
21	3	鯖の煮おろし 船揚げ	鯖の煮おろし、船揚げ 鯖の煮おろし
22	3	晩秋の前菜 栗ごはん	晩秋の前菜、栗ごはん 栗ごはん
23	3	鰻の両立漬、豆腐白玉だんご 芋煮(六方剥き、梅人参)	鰻の両立漬、豆腐白玉だんご 芋煮(六方剥き、梅人参)
24	3	炊き合わせ かつらむき、(ホタテサラダ) 鶏の竜田揚げ	炊き合わせ、かつらむき、(ホタテサラダ) 鶏の竜田揚げ かつらむき
25	3	天婦羅盛り合わせ 牛肉の松前サラダ	天婦羅盛り合わせ、牛肉の松前サラダ 天婦羅盛り合わせ
26	3	鶏の煮込み 海老の雲仕立て	鶏の煮込み、海老の雲仕立て 鶏の煮込み
27	3	鴨治郎煮、茶碗蒸し しらすごはん、水菓子 ラ・フランス	鴨治郎煮、茶碗蒸し しらすごはん、水菓子 ラ・フランス
28	3	お節料理 雑煮	お節料理、雑煮 お節料理
29	3	外部講師による特別授業	外部講師による特別授業
30	3	寄せ鍋 雑炊	寄せ鍋、雑炊 寄せ鍋
31	3	すし特別授業 握りすし、軍艦、巻物2種を見る。	すし特別授業 握りすし、軍艦、巻物2種を見る。
32	3	後期実技試験練習 お作り三種盛り のっぺ	後期実技試験練習 お作り三種盛り のっぺ
33	4	後期実技試験	後期実技試験
コマ数 合計	49		

年間授業進度計画予定表

No. _____

(1)	教科名	調理実習（西洋）
(2)	対象学年	1年
(3)	対象学科	シェフ学科・健康給食学科・カフェ学科
(4)	テキスト・教材	レシピのプリントを配布

(5)	年間規定時間数	100H
(6)	週あたり時間数予定	3H
(7)	到達目標	基礎的な調理技術の習得
(8)	評価方法	前期・後期筆記試験、及び実技試験での評価(90%) 授業への取り組み(10%)

予 定			
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント
1	3	ハサップの説明・西洋料理とは・器具の説明・掃除の仕方	
2	3	サラダスティック・マヨネーズ	乳化について 野菜を切る
3	3	野菜スープ・ブラウニー	ベイズヌの切り方 スチコンの使い方
4	3	ミートソース	みじん切りの切り方
5	3	ハンバーグステーキ・人参のグラッセ	玉ねぎのみじん切り 人参のシャトー
6	3	包丁研ぎ	包丁の研ぎ方
7	3	ボークカツレツ・キャベツの千切り	パン粉のつけ方 キャベツの千切り
8	3	エビドリア・温野菜のサラダ	ベシャメルソースのつくり方 野菜の茹で方
9	3	ポテトコロッケ・チュイル	玉ねぎのみじん切り パン粉のつけ方
10	3	鶏もも肉の田舎風煮込み・ハニーフレンチトースト	鶏肉のおろし方
11	3	ポーチドエッグのグラタン・ツナのカレーピラフ	ウフボッシュのつくり方 米の炊き方
12	3	白身魚のティグレ風・ショーソンオボム	ソースを作る（白ワインを黒 味めし） パイ生地焼き方
13	3	包丁研ぎ・クレープ・カスタードクリーム	クレープを焼く カスタードをたく
14	3	フルーツゼリー・前期実技試験練習① （人参のシャトー・玉ねぎのみじん切り・キャベツの千切り）	ゼラチンの種類と凝固について
15	3	前期実技試験練習②（人参のシャトー・玉ねぎのみじん切り・キャベツの千切り）	筆記試験の確認 実技試験達成度の確認
16	3	模擬試験（人参のシャトー・玉ねぎのみじん切り・キャベツの千切り）	筆記試験の確認 実技試験達成度の確認
17	3	前期実技試験（人参のシャトー・玉ねぎのみじん切り・キャベツの千切り）	
コマ数 合計	51		

予 定			
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント
18	3	小エビのオーロラソース・若鶏のシャスールソース	トマトのスライスを正確に切る 鶏のおろし方
19	3	クラムチャウダー・若鶏のパン粉焼き	鶏のおろし方
20	3	ミートローフ・魚介類のバニエ	みじん切りの練習
21	3	オムレツ・じゃがいものシャトー・マッシュルームのトゥルネ・パウンドケーキ	試験練習
22	3	若鶏のフリカッセ・ガトーショコラ	鶏肉のおろし方 ガトーの焼き加減
23	3	鶏もも肉のパロティエヌ・人参のサラダ・ババロア	鶏肉のおろし方 ゼラチンの凝固
24	3	かぼちゃのパイ包みスープ・サーモンのムニエル・オムレツ練習	ムニエルの焼き方 オムレツ練習
25	3	オニオングラタンスープ・若鶏のマスタード風味・パートシュクレ生地作り	鶏肉のおろし方
26	3	ホタテのヴィネグレットソース・フルーツタルト	タルトの焼き方
27	3	シャルロットボワール	ババロアの型割
28	3	豚フィレ肉の粒マスタードソース・シューベニエ	シュー生地作り
29	3	特別講師授業	
30	3	チーズケーキ・後期期末試験練習① （じゃがいものシャトー・人参のジュリエヌ・マッシュルームのトゥルネ・オムレツ）	オープンの召度
31	3	後期期末試験練習② （じゃがいものシャトー・人参のジュリエヌ・マッシュルームのトゥルネ・オムレツ）	筆記試験の確認 実技試験達成度の確認
32	3	後期期末試験模擬試験 （じゃがいものシャトー・人参のジュリエヌ・マッシュルームのトゥルネ・オムレツ）	筆記試験の確認 実技試験達成度の確認
33	4	後期実技試験 （じゃがいものシャトー・人参のジュリエヌ・マッシュルームのトゥルネ・オムレツ）	
コマ数 合計	49		

年間授業進度計画予定表

No.

(1)	教科名	調理実習（中国）
(2)	対象学年	1年
(3)	対象学科	Ⅱ学科 健康給食学科 Ⅱ学科
(4)	テキスト・教材	プリント配布

(5)	年間規定時間数	100H
(6)	週あたり時間数予定	3H
(7)	到達目標	基本的な各種切り方と中華鍋を使い仕上げる事、調理に必要な基本的中国語を修得する。
(8)	評価方法	各期末試験考查によって評価100%

予 定			
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント
1	3	包丁の使い方 野菜の切りかた 器具の説明	実習の流れ 実習台の使い方
2	3	包丁の研ぎ方 野菜のきり方（糸、片、丁）	砥石に対しての包丁の角度の確認 包丁の動かし方。
3	3	点心について 水餃子 （点心の種類と料理の中の定義）	皮の成型、包み方。 茹で方など
4	3	湯の採り方 湯を使っのタンメン （材料となる骨の下処理、濁りを出さないための注意点）	温度確認 香味野菜の使い方と役割を知る。
5	3	鍋の燗り方指導 チャーハン （包み方、燗り方）	お玉と鍋の運動とした動かし方の指導
6	3	煎の指導 五目焼きそば （蒸籠を作り焼き上げる）	鍋を動かして麺を両面焼く。 トロミの付けかた指導
7	3	豚肉を使っの調理 青椒肉糸 （包丁の動かし方、繊維の見分け方）	同じ太さにカット。 鍋の燗り方。
8	3	炒菜を知る。 （魚香茄子、炒飯）	油の温度確認。 香味野菜の使い方使い方。
9	3	糖菜を知る。 （タンタン麺、タレの作成、各種野菜のきり方）	胡麻タレの作り方 糸切りの仕方
10	3	炸菜を知る。 油淋鶏 （鶏肉を揚げる、下味の付けかた。）	下味、隠、油温度の把握 レモンの飾りきり。
11	3	煮込みと蒸し物の学習 麻婆豆腐 （煮込みの火加減と加熱の仕方の学習）	豆腐の水分の拭き方 大根の揚げ具合での判断
12	3	点心学習 鍋貼餃子 （グルテンのはたらきを知る。）	なぜ粘りが出るのかを知る。 包み方、焼き方
13	3	中華定番料理の学習 （蝦のチリソース、杏仁豆腐）	蝦の下処理学習。 ゼラチンの使い方学習
14	3	炸菜を知る。 香酥鶏 （鶏腿の骨のはずし方、下味の付けかた）	骨に肉を付けずにはずす。 塩の加減の把握。
15	3	前期 試験対策 炒飯作成 胡瓜の細切り、薄切り 以上2課題	制限時間内に終了することと 長さ、太さ、薄さをチェック
16	3	前期 試験対策 炒飯作成 胡瓜の細切り、薄切り 以上2課題	制限時間内に終了することと 長さ、太さ、薄さをチェック
17	3	前期 試験 炒飯作成 胡瓜の細切り、薄切り 以上2課題	制限時間内に終了することと 長さ、太さ、薄さをチェック
コマ数 合計	51		

予 定			
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント
18	3	家常菜の学習 （家常豆腐、生煎包子）	豆腐の揚げ加減、温度の学習 包む方と焼き方を学習
19	3	卵料理の学習、北京の糖料理 （火の入れ加減、燗り方）炸醬麵	加熱の仕方を見る。 胡瓜の千切り、炸醬肉の作り方
20	3	盛り付けの演出 （芋のバスケット作成）	芋の皮汁の拭き方 トマトの飾り、胡瓜の「飾り
21	3	チャーハン作成 （鍋の燗り方の練習）	お玉の使い方 味の付けかた
22	3	飾切りの練習 野菜彫刻	ナイフの使い方
23	3	点心学習 各種粉を使った点心（芝麻球、水餃子、他）	握り方の練習
24	3	鶏の骨はずし方学習 ばらした肉で調理学習	部位のはずし方を修得する。
25	3	糖菜学習 手打ち麺	水分の調整 練り方と伸ばし方の修得
26	3	各種切り片の学習 細切り、さいの目切り、薄きり等	指定した形に切る。
27	3	チャーハン作成 （鍋の燗り方の練習）	お玉の使い方 味の付けかた
28	3	蒸菜学習（甜点心、鹹点心） （馬拉糕 豆皮捲他）	材料についての説明
29	3	チャーハン作成 （鍋の燗り方の練習）	お玉の使い方 味の付けかた
30	3	炸菜（揚げ物料理）学習 百花蟹手 軟炸鶏	鶏肉部位の切り方。 鶏の付け方と揚げる
31	3	後期試験対策 蛋皮（直径20cm以上）じゃが芋、ピーマンでの細切り	規定の範囲内で評価指導
32	3	後期試験対策 蛋皮（直径20cm以上）じゃが芋、ピーマンでの細切り	規定の範囲内で評価指導
33	4	後期試験 蛋皮（直径20cm以上）じゃが芋、ピーマンでの細切り	規定の範囲内で評価指導
コマ数 合計	49		

年間授業進度計画予定表

No.

(1)	教 科 名	総合調理実習
(2)	対 象 学 年	1年
(3)	対 象 学 科	シェフ学科・健康給食学科・カフェ学科
(4)	テ キ ス ト ・ 教 材	総合調理実習（集団給食実習）及びプリント配布

(5)	年間規定時間数	90H
(6)	週あたり時間数予定	4H(集団給食実習) 14H/7H(食育実習) 9H/8H(料理作品制作)
(7)	到達目標	集団調理の衛生面や大口調理機器を使用し調理方法を学ぶ。 食育実習を通して食の大切さを学び、器用、華道、茶道で総合的にもてなしの心を学ぶ。
(8)	評価方法	前期・後期筆記試験、及び実技試験での評価(90%) 授業への取り組み(10%)

		予 定	
回数	コマ数	指導内容 ・ 実習内容	指導ポイント
1	4	機材説明、コックコートの仕方、包丁について、	実習室の使い方 給食施設、記録について
2	4	カレーライス、汁物、副菜	回転釜を使用して 食中毒、異物混入
3	4	ハヤシライス、汁物、副菜	回転釜を使用して 事故・怪難について
4	4	5色丼、汁物、副菜	ティルティングパン使用して HACCP、ISO
5	4	ビビンバ丼、汁物、副菜	ティルティングパン使用して 大量調理・真空調理
6	4	親子丼、汁物、副菜	スチームコンベクション使用 米類・添加物
7	4	鯖味噌煮、汁物、副菜	スチームコンベクション使用 サービスについて
8	4	八宝菜、汁物、副菜	大量調理機応用 店舗開店について
9	4	鮭フライ、汁物、副菜	大量調理機応用 リーダーについて
10	4	パスタ、汁物、副菜	大量調理機応用 お金について
11	4	クリーム煮、副菜、デザート	大量調理機応用 計算問題
12	1	実技試験	大量調理機応用 計算問題
コマ数 合計	45		

予 定			
回数	コマ数	指導内容 ・ 実習内容	指導ポイント
13	14	食育実習	田植え実習
14	7	食育実習	収穫り
15	7	食育実習	稲刈り
16	9	料理作品作成	展示料理作品作成計画 作品制作
17	8	料理作品作成	
コマ数 合計	45		

年間授業進度計画予定表

No.

(1)	教 科 名	イタリア・フランス料理専門実習
(2)	対 象 学 年	2年
(3)	対 象 学 科	シェフ学科 イタリア・フランスコース
(4)	テ キ ス ト ・ 教 材	プリント配布

(5)	年間規定時間数	300H
(6)	週あたり時間数予定	12H
(7)	到達目標	調理技術の基礎と知識の習得
(8)	評価方法	前期・後期末実技試験(90%)、実習への取り組み(10%)

回数		コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント
1	12	HACCP説明、授業の進め方、機材確認、掃除の仕方、自己紹介 食肉の調理環境、人獣リウレンス、フタガイモのシャット、オムレツ、バターライス	仔牛のカツレツミラノ風、ミネストローネ 香キャベツのサラダ、バナナコッタ	試験課題 肉の掃除の仕方
2	12	良肉のカルパッケー、バターライス 仔羊のグリルエストラゴン風味、カボナータ	ブルスケッタ、フュメ カルトッチョ、リコッタのタルト	魚のおろし方 仔羊のさばき方 チーズの作り方 ジェノワーズ
3	12	若鶏のオレンジ風味 焼立と海老のグラタン、バターライス	カチャトーラ、カスタードプリン フィヨンの取り方、バターライス	鶏の皮の取り方 若鶏の肉のおろし方 卵の焦げ フィヨンの取り方
4	12	パン2種、ハンバーガー・ホットドック ドリンク、ビザ仕込み	ビザ ジェラード、ドリンク	イーストの発酵 自家製ドリンクの作成
5	12	ポークカツレツのケッカソース、バナナクラフテ フォンブラン	ラザニア、生パスタ、ソースポロネーゼ シーザーサラダ、コンソメ	フォンブランの取り方 フォンブランの取り方 基本パスタ
6	12	サルティンボッカ、生パスタ ピシッワーズ、野菜のテリーヌ（仕込み）	パリゾフ、ジャンボネット クレープ、野菜テリーヌ（食）	基本パスタ 仔牛の調理 鶏を切る、クリームパティ エール
7	12	鱈のトマトとライムの風味 フォッカッチャ サマースフレ	鱈のポワロのクリーム煮とトマトのクーリー 桃のコンポート・シャリュトリュースソース	魚の下し方、クーアラネージュ クーリーの作り方、コンポート
8	12	仔羊のロティ・ベルシー風味 サラダニッワーズ、オレンジプリン	生パスタ、煮り蟹のクリームパスタ シーザーサラダ、ティラミス	仔羊を切る、ロティの技法 生パスタ、甲殻類のソースの基本
9	12	牛ほほ肉の煮込み フォンドヴォー、パン・オ・レ、白ワインのムース	特別講義実習	ラグの技法 基本のフォンドヴォー
10	12	試験課題 ニョッキ	前期期末試験	模擬試験、基本パスタ 前期試験
11	12	仔羊のパイ包マリカラス 2種のショコラムース	トリュフのスープ、ボールボギューズ風 牛フィレのステーキ、フォンダンショコラ	パイ生地作り、ムースの凝固 スープの調整 90℃から50℃までタイム
12	12	シーザーサラダ 鶏もも肉のルーラード、イチゴのリコッタ	タルタルポワソン 若鶏のほちみつレモン風味・バナナとコーヒーのムース	牛乳の作り方、300℃まで上げる きいれにダイスに切る 鶏肉をおろす
13	12	サーモンのマリネ 牛すね肉の煮込み・オペラ	クスクスのサラダ 豚ロースのロースト 羊蹄の野鳥ソース・白ワインムースのケーキ	マリネにする、オペラの組み立て クスクスの戻し方、ド型を 作る、ケーキ
14	12	フォンドヴォー・ホワイトアスパラのオランダソース 鶏もも肉とキャベツのバイ包み焼き・杏ムースのケーキ	ケークサレ・スズキのポワレ トマトムースのケーキ	オランダソースの作り方、90℃まで30分タイム スズキの作り方、300℃まで上げる
15	12	白身魚のフリッター 牛すね肉のプレゼ・シャルロットオーフランボワーズ	根セロリのポターージュ コックオヴァン、洋ナシのタルト	フリッターの衣、シャルロットの生地作り 根セロリについて、タルト生地作り
16	12	カニのガレット 牛ロースのグリリエ・レモンタルト	生ハムメロンポートワイン風味 ペンネアラビアータ・ミルクレープ	ガレットつくり、グリルの仕方 ポートワインについて、クレープの作り方
17	12	カニとカニ味噌のツワフアルシ 鯛のうろこ焼きアメリカールソース・フィナンシ	白身魚のエスカベッシュ 鯛のローストキノコのクリームソース・アプフェェルシュトゥルデル	うろこ付けの練習、焼き菓子について 漬けて煮る作業、生地の作り方
コマ数 合計		204		

		予 定	
回数	コマ数	指導内容 ・ 実習内容	指導ポイント
18	12	デキンキエフ、シフォン、パンオレ コンフィーマリネ	鶏のコンフィー シューアラクレーム
19	12	キッシュロレーヌ、仔牛のモッツアレラチーズ包み パウンドケーキ	サーモンのブリック包み ミラノ風オッサブーコ、リゾット
20	12	ガレット・コンプレト 魚介のパイ包、マグレカナルのエグュエット	鯛立のキャベツ包み きのこのスープ・カプチーン仕立て、バニラムース、パン
21	12	牛尾と人参のテリーヌ 鶏もも肉のコンフィとレンズマメの煮込み・マロンタルト	セヴィーチェ シュークルート・ブランデーマロンケーキ
22	12	鶏のレバーペースト ウズラのファルシ・クレームブリュレ	タッパナードのミルフィーユ ローストビーフ・モフルーオーショコラ
23	12	特別調理実習	古町どんどんデント販売仕込み
24	12	保護者会（実習発表会）仕込み	レストラン運営仕込み
25	12	後期実技試験練習	後期実技試験
コマ数 合計	96		

年間授業進度計画予定表

No.

(1)	教 科 名	日本料理専門実習
(2)	対 象 学 年	2年
(3)	対 象 学 科	シェフ学科日本料理専攻コース
(4)	テ キ ス ト ・ 教 材	授業用作成プリント使用

(7)	年間規定時間数	300H
(8)	週あたり時間数予定	12H
(9)	到達目標	志を明確にし、荷重面を認識し、手際のよい作業効率を考えた行動が出来る事を目指す。 会席・懐石献立の組み立て方及び調理方法段取りと基礎調理技術の習得
(10)	評価方法	各期末試験評価80% 模擬テスト、授業態度20%

予 定			
回数	コマ数	指導内容 ・ 実習内容	指導ポイント
1	12	ハサップに沿った衛生マニュアルを認識させる。(桂剥き・六方剥き・出汁巻き) 衛生面を考慮した作業方法を意識付けする	マニュアル説明
2	12	包丁の種類・研ぎ方・使い方・立ち姿勢の説明 調理器具の名称・使い方の説明&1番出汁・2番出汁の引き方・米の研ぎ方	出汁の引き方
3	12	調理器具・調理器材の正しい使い方と各種器具を使った技法・献立を理解する	取り組み方
4	12	試験後、お店で実践的に作業が出来る様になる為に身に付けなければならない事① 手原の良い作業の仕方・両手を有効に使う作業の仕方の説明&各種切り方・刺き方を含めた基本実習	
5	12	夏の食材を用いた各種技法を知る①	
6	12	試験後、お店で実践的に作業が出来る様になる為に身に付けなければならない事② 各種魚の刺き方と出来るだけ鮮度を落とさない為の工夫の仕方の説明&各種切り方・刺き方を含めた基本実習	
7	12	夏の食材を用いた各種技法を知る②	
8	12	野菜類の種類別の下処理の仕方の説明・保存方法の説明&各種切り方・刺き方を含めた基本実習	
9	12	段取り8割作業2割の考え方を知らせる。季節を表現する演出の仕方を知る。	
10	12	魚介類の旬の意味を理解する 地産地消の意味を知る	
11	12	初夏の食材を用いた各種技法を知る	
12	12	豆を演出する器・食材・演出方法・料理献立を知る① 皿を用いた献立①白焼き・佃煮・細工料理	
13	12	評価試験練習 前期実技試験(大根桂剥き・里芋六方剥き・出し巻き玉子)	
14	12	評価試験 前期実技試験(大根桂剥き・里芋六方剥き・出し巻き玉子)	
15	12	実践教育授業 3号館レストラン運営(仕込み)	
コマ数 合計	180		

予 定			
回数	コマ数	指導内容 ・ 実習内容	指導ポイント
16	12	秋を演出する器・食材・演出方法・料理献立を知る①	
17	12	秋を演出する器・食材・演出方法・料理献立を知る②	
18	12	松花堂弁当の制作① 季節の食材色々 歳時につまませて	
19	12	松花堂弁当の制作② 季節の食材色々 歳時につまませて	
20	12	会席料理の組み立て・同じ魚介類を部位により献立別に振り分ける方法を知る ロスを出さない為にお造り用に入れた魚介類を他の献立に還す方法を知る	
21	12	握り寿司・助六寿司・巻き寿司の作り方を知る 用いる魚介類の処	
22	12	押し寿司・手毬寿司の作り方を知る 用いる魚介類の処	
23	12	学園祭個人作品考案 メニュー試作	
24	12	評価試験 後期実技試験 学園祭個人作品メニュー考案作業（前日）	
25	12	実践教育授業 シェフ学科保護者会	
コマ数 合計	120		

年間授業進度計画予定表

No.

(1)	教科名	中国料理専門実習
(2)	対象学年	2年
(3)	対象学科	17学科
(4)	テキスト・教材	プリント配布

(5)	年間規定時間数	300H
(6)	週あたり時間数予定	12H
(7)	到達目標	中国料理を知る上で必要な知識、技術、各調理法を修得する。
(8)	評価方法	各期末試験評価80% タイムリーな模擬テスト、授業態度20%

予 定				
回数	コマ数	指導内容・実習内容		指導ポイント
1	12	鶏去骨学習 炸菜学習	鶏油鶏 香酥鶏	鶏の部位と捌き方 油の温度確認
2	12	広東料理 焼き物学習 点心学習	や 割包 花巻	仕込みから仕上げまでの 行程の把握
3	12	点心学習 蒸、炸菜	水餃子 豆皮捲 荷葉糯米 芝麻球	粉の配合と練り方 包み方
4	12	焼物学習 刀工学習	北京烤鴨 割包	作業工程の把握 捌き方と提供の仕方
5	12	炒菜学習 刀工学習	南蝦肉糸 腰豆鶏丁 野菜彫刻	各種切り方の名称及び刀工修得
6	12	湯についての学習 野菜の下処理学習	毛湯、清湯 奶油青菜	湯の種類と作成方法 下処理方法
7	12	麺菜学習	太湯麺 炒麺	麺打ち（粉の配合と練り方、押し方） 湯の扱い方
8	12	炒菜、炸菜 飯菜学習	蠔油牛肉、油淋鶏 炒飯	混合調味料の合わせ方 鍋の煽り方等
9	12	点心学習 鍋貼 蒸など	鍋貼餃子 焼売	生地をつくり方 包み方等
10	12	四川菜学習	麻婆豆腐 水煮牛肉 他	各種調味料の使い方 花椒作成等
11	12	広東菜学習	蒜茸扇貝他	献湯のつくり方 使用方法等
12	12	上海菜学習	東坡肉 紅燒魚塊	煮込みの火加減 醬油とカラメルの使い方
13	12	北京菜学習	油爆蝦 山東包子 他	調理法の把握 包子技法
14	12	宴席料理学習 メニューの組み立て方等と担当決め	前菜からデザートまでの組み 立てからを考える	食材と調理法のバラン スを考えての組だて
15	12	宴席料理学習 各担当による料理作成	学生のメニューに準ずる	料理の演出の仕方等
16	12	北京菜学習		ひき肉の練り方、米の濃煮の仕方。
17	12	宴席料理学習 各担当による料理作成	学生のメニューに準ずる	料理の演出の仕方等
コマ数 合計	204			

予 定				
回数	コマ数	指導内容・実習内容		指導ポイント
18	12	刀工技法 炒菜学習	魚の三枚おろし及び菊花切り 松鼠鮮魚 露筍魚糸他	包丁の入れる角度や深さ 掲げる温度の確認方法等
19	12	刀工技法 各種切り方学習	基本の切り方を実施し評価	長さ、太さなどをチェック
20	12	干货 特殊材料学習	干货の戻し方 (水発、油発、碱発)	戻す際の注意点と干货の種類
21	12	干货 特殊材料学習	2週に渡り学習指導	戻す際の注意点と干货の種類
22	12	香辛料と香味野菜について学習	各香辛料を使い料理を仕上げ	香辛料、香味野菜の名称 使い方を覚える
23	12	冷菜と冷菜技法学習	各種冷菜調理法修得	切り方、盛り付け 味つけ等
24	12	冷菜と冷菜技法学習	各種冷菜調理法修得	切り方、盛り付け 味つけ等
25	12	総合的技法を基に料理作品作成	学生レシピ提出	レシピ、技法が忠実化 をチェック
コマ数 合計	96			

年間授業進度計画予定表

No.

(1)	教 科 名	創作料理実習
(2)	対 象 学 年	2年
(3)	対 象 学 科	シェフ学科・健康給食学科
(4)	テ キ ス ト ・ 教 材	プリント配布

(5)	年 間 規 定 時 間 数	30h
(6)	週あたり時間数予定	3h(前期、または後期)
(7)	到 達 目 標	自ら料理の創作ができるようになる。盛り付け、食材の組み合わせなどを学ぶ。
(8)	評 価 方 法	履修終了時の実技試験、及びコンテスト応募作品（90％）授業への取り組み（10％）

		予 定	
回数	コマ数	指導内容 ・ 実習内容	指導ポイント
1	3	ハンバーガー・フライドポテト	パンズの作り方 サンドする具材について
2	3	チキンチリソース・ジンジャークッキー・てりやきバーガー・レタスチャーハン	パンズ復習
3	3	ホットドック・焼きそばパン・卵パン・ツナマヨパン・コロッケパン レンコンサラダ・クッキー・チーズドック	コッペパンの作り方
4	3	餡子コッペパン・デニッシュ8種類 豆腐サラダ	コッペパンの復習
5	3	チー1グランプリ作品（2Aクラス） キーマカレー・海老カツバーガー（2Bクラス）	チーズと鶏玉料理のレシピ作成
6	3	ツナマヨコーンのちぎりパン キーマカレー・ナン・バナナブレッド	パンの形を変える
7	3	ベーコンとオニオンのちぎりパン 餃子ドック・黒酢そばタトゥイユのせ	黒酢を使ったアイデア料理
8	3	豆腐バーガー・ビスコッティ カルローズレシピコンテスト考察（2Aクラス）	ヘルシー料理の提案
9	3	カルローズレシピコンテスト（2Aクラス） 和風ピザ作り（2Bクラス）	ピザの具材を考察する
10	3	カレーパン・揚げパン ジャージャーそうめん	パンを揚げる
コマ数 合計	30		

予 定				
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント	所収(頁)
コマ数 合計	0			

年間授業進度計画予定表

No. _____

(1)	教科名	レストランサービス実習
(2)	対象学年	2年
(3)	対象学科	シェフ学科/カフェ学科
(4)	テキスト・教材	ホテルテキスト 料飲Ⅰ レストラン・宴会編

(5)	年間規定時間数	30H
(6)	週あたり時間数予定	2H(前期、または後期)
(7)	到達目標	レストラン営業において、お出迎えからお見送りまでの一連の流れを、ホスピタリティとともに身に付ける
(8)	評価方法	前期あるいは後期期末試験による筆記試験の評価

予 定			
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント
1	2	接客サービスの基本動作 身だしなみ・きれいな動作・明るい笑顔	基本的なサービス技術 の習得
2	2	接客サービスの基本動作 おじぎの仕方・言葉づかい	
3	2	サービス技術 リネン類の取扱	
4	2	サービス技術 サービストレイの扱い方	
5	2	サービス技術 サーバーの扱い方	
6	2	サービス技術 グラスェアーの扱い方	
7	2	サービス技術 サービストレイの扱い方	
8	2	サービス技術 チャイナウェアの扱い方(皿の持ち方)	
9	2	サービスの流れと接客方法 待機姿勢・お迎え・ご案内・召席補助	
10	2	チーズの種類とサービス方法	
11	2	ワインのサービスの仕方	
12	2	カクテルの作り方	
13	2	試験について 振り返り・質疑応答	
14	2	試験対策・小テスト 振り返り・質疑応答	
15	2	サービスの流れと接客方法 メニュー・セールス・オーダー	
コマ数 合計	30		

予 定			
回数	コマ数	指導内容・実習内容	指導ポイント
コマ数 合計	0		